### [Muffins aux pépites de chocolat](http://lesrecettesdemanu.blogspot.com/2008/10/muffins-aux-ppites-de-chocolat.html)

Pour 12 muffins :

100g de pépites de chocolat
280 g de farine
1 cuillére à soupe de levure
1/2 cuillére à café de sel
2 cuilléres à soupe de sucre
1 oeuf
250 ml de lait
60 ml de beurre

Faites préchauffer le four à 190°C.
Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre ensemble.
Ajoutez l'oeuf, le lait et le beurre puis les pépites de chocolat.
Mélangez bien mais faites attention à ce que la pâte ne devienne pas trop lisse.

A l'aide d'une cuillére remplissez complétement les petits moules et placez les sur une plaque allant au four.
Mettez cette plaque à mi hauteur et laissez cuire 25 minutes jusqu'à ce que les muffins soient dorés.